

PLATEAUX DE FRUITS DE MER A EMPORTER TOUTE L'ANNEE

L'ASSIETTE DE FRUITS DE MER ----- 11 €

2 huîtres de Pen-Bé N°3, 2 langoustines 20/30, bigorneaux, bulots, palourdes, crevettes roses

PLATEAU L'ECAILLER ----- 20 €

5 huîtres de Pen-Bé N°3, 4 langoustines 20/30, bigorneaux, bulots, palourdes, 5 crevettes roses

PLATEAU LE MAREYEUR ----- 26 €

½ tourteau, 5 huîtres de Pen-Bé N°3, 4 langoustines 20/30, bigorneaux, bulots, palourdes, 5 crevettes roses

Huîtres
ouvertes à la
demande

LES CRUSTACES CUIITS A EMPORTER

CREVETTE ROSE (10 pièces) ----- 3.07€

LANGOUSTINE 20/30 sauvage de la mer du Nord
(à la pièce) ----- 1.82 €

DEMI-TOURTEAU sauvage d'Atlantique ----- 7.50 €

HUÎTRE de Pen-Bé n°3 (à la pièce) ----- 0.95€

HUÎTRE de Pen-Bé n°3 la douzaine non ouverte ----- 6.00€

*Tous nos plateaux sont accompagnés de mayonnaise maison, vinaigre de vin à l'échalote,
un petit beurre Paysan Breton rince-doigts et piques à bulot.*

Pendant les fêtes, vos commandes à l'emporter seront disponibles
10h00 à 19H00

Prix nets – hors boissons – hors service

MENU ET PLATS FESTIFS A EMPORTER

Entrée + Plat + Dessert.....29.00€
(Du 20 Décembre 2019 au 5 Janvier 2020)

- Les Entrées...9.50€

*Le foie gras de canard et magret fumé et son chutney (sup 2.00€)

*Carpaccio de St Jacques, mangue, crème de citron et guacamole

- Les Plats...17.00€

*Filet de Sandre rôti, sauce au beurre blanc (sup 2.00€)

*La Pêche du jour, coulis d'herbes et coquillages

*Choucroute de la Mer Royale

*Le Veau cuit en basse température et son jus

*Suprême de Faisan, blanquette de scorsonère, saveur de sous bois

- Les desserts...7.90€

*Finger chocolat crémeux tonka et strusel

*Eclair exotique, passion noix de coco

*Coque et mousse chocolat blanc pistache, clémentines

**L'équipe de la Table du Pêcheur
vous souhaite de Joyeuses Fêtes Gourmandes**

Prix nets – hors boissons – hors service